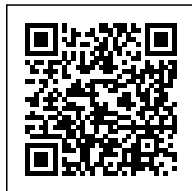




VINCOTTO LIMONE - BALSAMVINÄGER MED CITRON 100 ML
SKU: 13945



Smaksatt balsamvinäger med citron
100 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Beskrivning: Smaksatt balsamvinäger med citron.

Färg: Djupt mörkbrun.

Karaktär: Doft: Komplex, intensiv med noter av citron. Smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, fisk, sallader och sorbet.





Ingredienser: Kockt druvmust av Negramaro och Malvasia nera, vinäger, citron. Innehåller: **sulfiter**.
 Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vincotto - Balsamico

Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och saltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar.

Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.

Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

Vincotto - Balsamico

Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och saltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar. Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.

Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

Vincotto Riserva 8 år
 AFFINARE 12184
 Typ: Balsamico - Estersagad 8 år
 VME: 100 ml
 Färg: Gul
 Karaktär: Söt, aromatisk och härlig i smaken.
 Låglagrad 8 år på eke.
 Användning: Allt möjligt.
 Packat till: 100 ml, 200 ml, 500 ml, 1 l, 2 l, 5 l.
 Användningsområde: Desserter och glass.

Dolcenero Cioccolato-Aranco
 AFFINARE 12184
 Typ: Balsamico - Estersagad med kakao
 VME: 100 ml
 Färg: Gul
 Karaktär: Söt, aromatisk och härlig i smaken.
 Låglagrad 8 år på eke.
 Användning: Allt möjligt.
 Packat till: 100 ml, 200 ml, 500 ml, 1 l, 2 l, 5 l.
 Användningsområde: Desserter och glass.

Vincotto Limone
 AFFINARE 12184
 Typ: Balsamico - Estersagad med citron
 VME: 100 ml
 Färg: Gul
 Karaktär: Söt, aromatisk och härlig i smaken.
 Låglagrad 8 år på eke.
 Användning: Allt möjligt.
 Packat till: 100 ml, 200 ml, 500 ml, 1 l, 2 l, 5 l.
 Användningsområde: Desserter och glass.

Molino italiensiska smaker sedan 1899
 Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@molino.se · molino.se

